



Feuille à feuille de pain perdu à l'aubergine confite

Faisselle de Neufchâtel

Recette présentée à la 31^{ème} fête du pain d'AVENAY

Pour 6 personnes

- 12 tranches de pain de seigle
 - 2 œufs entiers
 - ¼ l lait
 - 1 cœur de Neufchâtel
 - 2 aubergines
 - 100g de faisselle
 - Sel, poivre, cumin, huile de noix
-
- Mélanger les œufs et le lait, assaisonner et ajouter l'huile de noix
 - Tremper les tranches de pain
 - Dorer les tranches de pain
 - Parer le cœur de Neufchâtel et le mélanger à la faisselle
 - Découper les aubergines et tranches d'1 cm d'épaisseur et les cuire à feu doux pendant 10 min de chaque côté et réserver
 - Dresser en superposant les tranches de pain, l'aubergine confite et la faisselle.

Petite astuce :

Accompagner d'une tranche de jambon sec et de quelques feuilles de roquette

COMITE DES FETES ET LOISIRS D'AVENAY

31^{ème} FETE DU PAIN d'AVENAY – 22 juin 2014